

【PRESS RELEASE】

2023年2月21日  
リーガロイヤルホテル（大阪）

食におけるリベラルアーツを探求するレストラン・トークセッション  
**Liberal Eats Talk「大阪関西ガストロミーの展望」3月10日開催**  
“ローカルガストロミー”をテーマに大阪関西の食の未来について議論  
会場：THE RAY

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 なかがわ ともこ 中川 智子)は2022年12月グランドオープンしたオーセンティック・フュージョン・レストラン「THE RAY」で2023年3月10日(金)に“大阪関西におけるローカルガストロミー”のあるべき姿を浮き彫りにするレストラン・トークセッション Liberal Eats Talk (リベラルイーツトーク)「大阪関西ガストロミーの展望」を開催します。



ゲストに、「食創造都市・大阪推進機構」プロデューサー、「2025年日本国際博覧会大阪パビリオン推進委員会」アドバイザーである株式会社 Office musubi 代表取締役 鈴木裕子氏、フードエディター・船井香緒里氏をお迎えし、食文化に精通したクリエイティブディレクター・木村元紀氏がモデレーターを務めます。また、ホストとなる THE RAY シェフ くらかず 倉員 直樹より、この日限定メニューとして関西の食材をテーマとした特別コースを提供します。

### Liberal Eats Talk (リベラルイーツトーク)「大阪関西ガストロミーの展望」企画概要

【日時】2023年3月10日(金) 受付・開場 18:00～／開始 18:30～ ※ご予約制

【会場】THE RAY (アネックス7階)

【料金】15,000円 (参加費・お食事・お飲物・税金・サービス料含む)

【予約】THE RAY

TEL:06-6441-0954(直通) / 受付時間:12:00～20:30(毎週水曜休業日)

※定員(28名)に達し次第、ご予約を締め切らせていただきます。

※最新情報は、ホテルホームページをご確認ください。

<https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/theray>

※アレルギー等のご予約時にお申し付けください。

◆注意事項

- ・お食事時を除くトーク観覧の場合などは、マスク着用をお願いいたします。
- ・イベントの様子は、実施記録として後日公開させていただく場合がございます。

【内容】＜第1部 トークセッション(約50分)＞

「ローカルガストロミー」をテーマに大阪関西に根ざしたガストロミー(美食学)を登壇者が参加者とともに考え紐解いていくトークセッション

＜第2部 お食事(約60分)＞

THE RAY シェフ倉員直樹が考案する、関西の食材をテーマとした特別コースのお食事

◆リベラルイーツとは

文芸芸、学問領域の壁を越えて多角的、全人的な観点から世界を理解するための教養を「リベラルアーツ」と呼びます。本企画を共同監修した一般社団法人ジャパングストロミー研究所とリベラルイーツ合同会社は、リベラルアーツの中でも特に、自由で本質的な教養に基づいた食に向き合う態度のことを「リベラルイーツ」と定義しました。産官学、さまざまな利害関係を越えて、人と環境にとってより良い結果を導くための本質的な学問態度、食生活態度として、様々なステークホルダーとともに研究を深めて、共に発信をしたいと考えています。

【登壇】

鈴木 裕子

株式会社 Office musubi 代表取締役 鈴木裕子

「食創造都市・大阪推進機構」プロデューサー

「2025年日本国際博覧会大阪パビリオン推進委員会」アドバイザー



2007年に起業、食専門の企画マーケティングを行う株式会社 Office musubi を設立。日本と海外を行き来しながら、食品の海外販路開拓、老舗会社の事業継承支援、商品企画や店舗プロデュースなど、食に関わる人たちが活躍するための“舞台づくり”“仕組みづくり”を行っている。日本の食の魅力を世界に発信するため Netflix など海外メディアと連携した情報発信活動も展開。2018年には、日本初のフードビジネスインキュベーター「OSAKA FOOD LAB」を開設し、企画運営も行っている。

船井 香緒里

フードエディター・ディレクター

福井県小浜市出身、大阪在住。リクルート[現リクルートライフスタイル]の旅雑誌「関西じゃらん」編集部を経て、門上武司が主宰する食のプロデュース集団・ジオードにて14年間所属。2021年独立。「dancyu」「BRUTUS」「あまから手帖」など食雑誌・食の特集の編集・執筆を担当。dancyu オンラインでは連載【大阪“呑める”食堂】を担当するなど、Webメディアの企画・執筆などをおこなう。食のマーケット【GOOD EAT CLUB】では、全国各地の料理人や生産者を取材、バイヤーを担当。TV・ラジオ出演、イベントプロデュースほか、食を軸としながら縦横無尽に展開。



木村 元紀 (モデレーター)

京都市 都市ブランディングアドバイザー / クリエイティブディレクター

広告代理店にて、国内外の TVCM・統合キャンペーンを制作。広告賞受賞多数。広告クリエイティブだけに限らず、イノベーションプログラム、事業開発、官公庁との共同プロジェクトに従事。農林水産省「2050年の食卓の姿」ワーキングチーム参画。2019年～2021年 UNIVERSITY of CREATIVITYにて食文化「社会彫刻としてのガストロミー」研究領域の学部長を務める。2021年から京都市の都市ブランディングアドバイザー就任。国際的アートフェア誘致委員会の活動など、食とアートを貢献の領域と定めて活動している。



## 倉員 直樹 (ホストシェフ)

リーガロイヤルホテル「THE RAY」シェフ

2003年1月 リーガロイヤルホテル入社  
「コーヒーハウス コルベージュ」「レストラン シャンボール」「調理部(宴会)」を経て、2014年フランスシャンパーニュ地方ランスにある三つ星レストラン「ラシェット シャンプノワーズ」と、パリにある二つ星レストラン「ラセール」にて研鑽を積む。

2020年1月、リーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニング トップオブ キョウト」シェフに就任。

2022年10月、リーガロイヤルホテル「THE RAY」シェフ就任。



## ◆オーセンティック・フュージョン・レストラン「THE RAY」について

2022年12月、代々受け継がれてきたホテルレストランの技術と伝統を土台に、ここでしか味わえない新しい料理体験を融合したレストランとしてグランドオープン。

「THE RAY」の店名にもあるように「一筋の光」をテーマにレストラン全体をデザイン。新しい料理体験に向き合えるよう、限りなく無駄な要素を排除し「削ぎ落とす美学」を徹底した空間設計で、五感＜味覚・聴覚・視覚・嗅覚・触覚＞を研ぎ澄まし、料理の本質に深く向き合える食体験をお愉しみいただけます。

倉員 直樹シェフが、海外のミシュランレストランでの経験とホテルレストランの伝統を融合させたオーセンティック・フュージョン(正統×融合)をテーマに新たな食をご提案します。



写真はイメージです

## ■「THE RAY」概要

【場 所】 アネックス7階

【営業時間】 ランチ 12:00～14:00

ディナー 18:00～20:30 ラストオーダー

【料 金】 ランチ:8,500円～ / ディナー:12,500円～

【席 数】 50席(個室2室4～12名 / 個室料6,325円)

※ディナータイムは小学生以下のお子様は個室のみのご利用とさせていただきます

【WEB サイト】 <https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/theray>

【Instagram】 @theray\_osaka [https://www.instagram.com/theray\\_osaka/](https://www.instagram.com/theray_osaka/)

※料金は税金・サービス料を含みます。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※写真はイメージです。

\*\*\*\* 本件に関する取材の問い合わせ先 \*\*\*\*

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 藤本 絵理、西坂 未来、津城 周平  
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677